

广东梅州职业技术学院
茶叶生产与加工技术专业人才培养方案
(2025 级)

专业代码	410107
适用年级	2025 级
专业负责人	温翠平
编制小组成员	张献英、李嘉斌
编制时间	2025 年 7 月 20 日
学院审批人	李美娣
学院审批时间	2025 年 8 月 20 日
学校审批人	罗海兵、张亮仪
学校审批时间	2025 年 8 月 30 日

广东梅州职业技术学院

目 录

一、专业名称及代码

二、入学要求

三、修业年限

四、职业面向

五、培养目标与培养规格

六、课程设置及要求

七、教学进程总体安排

八、实施保障

九、毕业要求

十、附录

附录 1 茶叶生产与加工技术专业课程设置与教学安排表

附录 2 茶叶生产与加工技术专业各类课程学时学分比例表

附录 3 广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

附录 4 广东梅州职业技术学院人才培养方案变更审批表

广东梅州职业技术学院

2025 级茶叶生产与加工技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：茶叶生产与加工技术

(二) 专业代码：410107

二、入学要求

全日制普通中学高中毕业生；职业中学、中专、技校毕业生。

三、修业年限

基本学制为三年，实行弹性学制，学生总修业时间（不含休学）不得超过六年。

四、职业面向

(一) 职业岗位群

所属专业 大类 (代 码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业技能等级证书、社 会认可度高的行业企 业 (人才) 标准或证书 举例
农林牧渔 大类 (41)	茶叶生产加 工技术 (4101)	茶叶种植 (0164) 茶叶加工	茶叶加工工 (6-02-06-10) 评茶师 (6-02-06-11)	茶树栽培与茶园管理 茶叶加工 茶叶品质审评 茶叶销售	评茶师 茶艺师 制茶师

(二) 专业面向岗位 (群) 能力分析

职业岗位类别	能力	
	通用能力	专门技术能力

<p>茶树栽培与茶园管理</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1.茶树栽培，能充分的了解茶树性状，掌握茶树栽培技术，掌握茶树的自然生长条件； 2.茶园管理，能够推广种植茶树优良品种，建立高标准新茶园； 3.茶树病虫害防治，能识别茶树的虫害、病害，能对茶树的病虫害进行有效防治。 4.具有制定茶园栽培方案的能力； 5.茶园生产管理的能力； 6.对茶园生产有整体规划能力。
<p>茶叶加工</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，分析问题及解决问题能力； 2.具有探究学习及终身学习能力，信息技术应用及维护能力，独立思考、逻辑推理、信息提炼加工能力等 	<ol style="list-style-type: none"> 1.原料准备，能按照标准对鲜叶进行分级、储藏、摊放和维护； 2.能按照所加工茶类的工艺要求选择和准备加工设备和辅助工具； 3.传统工艺，能按照不同的茶类生产要求选择相适应的操作手法； 4.设备操作。 5.会编制茶叶的生产作业计划； 6.具备一定的生产组织协调能力； 7.具备茶叶生产现场科学管理能力； 8.具备加工设备和操作人员的协调能力。
<p>茶叶品质审评</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1.样品接受能力； 2.评茶准备能力； 3.感官品质评定能力。
<p>茶叶销售</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1.识别主要茶叶品级的能力； 2.具有良好的礼仪和销售知识，对顾客进行针对性的接待服务； 3.能够根据顾客身体和工作情况推荐适合茶品。

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业旨在培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，德技并修，具备“三农”情怀，适应国家“乡村振兴”战略，具备现代茶叶生产加工、茶叶评审、茶叶销售、茶事服务等实际工作能力和可持续发展能力的高技术技能人才。

(二) 培养规格

1. 素质

(1) 思想政治素质

树立马克思主义的世界观、人生观、价值观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

(2) 职业素质

具有良好的职业道德、职业态度和团队精神等职业素养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会；具备从事职业活动所必需的基本能力和管理素质；脚踏实地、严谨求实、勇于创新。

(3) 人文素养与科学素质

具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活工作情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、善于合作的个人成长成才的素质基础。

(4) 身心素质

具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育健康标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

(5) 创新创业素质

关心本专业领域的发展动态，具有服务他人、服务社会的情怀；积极参与，乐于分享，敢于担当，具有良好的沟通能力与领导力；掌握创新思维基本技法，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2. 知识

(1) 公共基础知识

- ①掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华民族优秀传统文化知识等；
- ②熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

(2) 专业知识

- ①具有基本的茶树栽培、茶树修剪、茶叶采摘、茶树常见病虫害防治等专业基础知识和茶树鲜叶理化性质；
- ②具有茶叶萎凋、杀青、揉捻、发酵、干燥等加工基础知识；
- ③具有干看外形，湿评内质等茶叶感官审评基础知识；
- ④具有茶叶包装、保管、储运基础知识；
- ⑤具有茶叶产品营销模式、销售手段等相关知识。

3. 能力

(1) 通用能力

- ①具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力, 分析问题及解决问题能力；
- ②具有探究学习及终身学习能力, 信息技术应用及维护能力, 独立思考、逻辑推理、信息提炼加工能力等。

(2) 专业技术技能 1——茶叶生产方向

- ①能充分的掌握茶树的性状, 并能识别不同品种的茶树；
- ②能对茶树的自然生长条件: 土壤、雨量、温度等有充分的掌握；
- ③能完成茶树的施肥、施用农药、安全生产工作；
- ④能识别茶树的虫害、病害, 以及能对茶树的病虫害进行防治；
- ⑤能根据茶树的生长状况对茶树进行浅剪枝、深剪枝、台刈。

(3) 专业技术技能 2——茶叶加工方向

- ①能读懂茶叶精制工艺流程图；
- ②能按照标准对鲜叶进行分级、摊放和维护；
- ③能手工完成合格毛茶；
- ④掌握当地名优茶制作工艺并能手工制作当地代表性名茶；
- ⑤能使用制茶机械制作两种以上茶类；
- ⑥能正确操作杀青机、揉捻机、烘干机等机械设备, 能按照所加工茶类的工艺要求选择和准备加工设备和辅助工具。

(3) 专业技术技能 3——茶叶销售方向

- ①能初步完成当地主要茶叶感官审评, 能运用专业术语进行基本的评定, 并能判定品质的优劣；

- ②具有茶叶的包装、收购、储运能力；
- ③具有一定营销技巧，能合理的应用专业语言进行茶叶销售；
- ④具有初步完成茶叶的销售以及销售代理、服务工作的能力；
- ⑤能建立客户资料 and 进行客户维护；
- ⑥具有电子商务基本能力；
- ⑦具有一定的市场开拓能力；
- ⑧能完成茶艺表演，并根据顾客特点，进行针对性的茶品推荐。

六、课程设置及要求

课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程两类。

（一）公共基础课

本专业开设的公共基础课包括公共基础必修课和公共基础选修课。

1.公共基础必修课

本专业开设的公共基础必修课，见表 1。

表 1 茶叶生产与加工技术专业开设的公共基础必修课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	军事技能	2	112	了解掌握基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，必扬爱国主义精神、传承红色基因、提实学生综合国防素质。	共同条令教育、分队的队列动作。 现地教学:轻式器射击、战术;格斗基础、战场医疗救护、核生化防护;战备规定、紧急集合、行军拉练、野外生存、识图用图，电磁频谱监测。	
2	军事理论	2	36	掌握军事基础知识。增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，激发爱国热情，弘扬爱国主文精神、传承红色基因，提高学生综合国防素质。	国防法规、国防建设、武装力量、国防动员;国家安全形势、国际战略形办;外国军事思想，中国古代军事思想，当代中国军事思想:新军事革命、机械化境争、信息化战争:信息化作越平台、综合电子信息系统、信息化杀伤式器。	

3	思想道德与法治 I、II	3	54	针对大学生开展马克思主义的世界观、人生观、价值观教育，增强学生思想道德素质和法治素养，使学生成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。	担当复兴大任，成就时代新人； 领悟人生真谛，把握人生方向； 追求远大理想，坚定崇高信念； 继承优良传统，弘扬中国精神； 明确价值要求，践行价值准则； 遵守道德规范，锤炼道德品格； 学习法治思想，提升法治素养。
4	大学生国家安全教育	1	18	围绕理解中华民族命运与国家关系，践行总体国家安全观。学生系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。	习近平关于总体国家安全观重要论述，牢固树立总体国家安全观，坚持统筹发展和安全，坚持人民安全、政治安全、国家利益至上有机统一，坚持维护和塑造国家安全，坚持科学统筹。以人民安全为宗旨，以政治安全为根本，以经济安全为基础，以军事、科技、文化、社会安全为保障，健全国家安全体系，增强国家安全能力。完善集中统一、高效权威的国家安全领导体制，健全国家安全法律制度体系。
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	重点引导学生系统掌握马克思主义中国化时代化的历史进程和理论成果，掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的主要内容和历史地位，培养学生运用马克思主义立场观点分析和解决问题的能力，努力成为堪当民族复兴重任的时代新人。	毛泽东思想及其历史地位；新民主主义革命理论；社会主义改造理论；社会主义建设道路初步探索理论成果；中国特色社会主义理论体系的形成和发展；邓小平理论；“三个代表”重要思想；科学发展观。
6	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	重点引导学生系统掌握马克思主义中国化的最新理论成果和党的创新理论，认识世情、国情、党情。深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思	习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位，坚持和发展中国特色社会主义的总任务，以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴，坚持党的全面领导，

				主义、21 世纪马克思主义，增强学生的使命担当意识，学习践行习近平新时代中国特色社会主义思想。	“五位一体”总体布局，“四个全面”战略布局，全面推进国防和军队现代化，中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体。
7	形势与政策 I-IV	1	32	了解国内外重大时事，全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策，认清国际国内形势发展的大局和大趋势，全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，激发爱国热情，增强民族自信心和社会责任感，珍惜和维护稳定大局，确立建设有中国特色社会主义的理想和信念。	国内形势及政策；国际形势及对外政策；根据中宣部、教育部和省委宣传部、省委高校工作委会和省教育厅的有关精神，针对学生思想实际，统一进行的规定教育内容；学生关心的社会热点难点问题。
8	职业规划与就业指导	2	32	激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和职业生涯管理能力。	正确认识自我，适应大学生活；职业与成才的关系，职业生涯规划的意义与基本内容；如何做好职业生涯规划，职业生涯规划书的制作；就业形势分析，就业政策；求职准备与求职技巧，就业权益保护等。
9	人工智能与信息技术基础	4	64	使学生初步掌握计算机原理、Windows 操作系统、计算机信息处理技术、计算机网络安全等基本知识 with 操作技能，了解信息技术的基本原理及应用。	计算机语言简介、计算机软硬件组成；Windows 操作系统的基本功能与使用方法；WORD 文档的综合排版、PPT 的设计与制作、EXCEL 综合数据处理；网络的基本概念、IP 地址的概念与配置、病毒与木马的防治、信息安全法规、自我信息安全的保护。
10	大学生心理健康教育	2	32	树立心理健康维护意识，了解心理健康相关的知识和技能，掌握心理行为训练技巧，将所学用于指导实际生活，提高心理健康意识，提升心理素质。	心理健康相关理论知识和技能；心理健康标准与心理维护技能；心理危机预防；自我意识与自我悦纳，人格与人格建构，学习心理，情绪和压力管理，人际关系交往与冲突应对能力，职业生涯规划，感悟和珍爱生命。

11	劳动专题教育	1	16	认识劳动创造美好生活,体认劳动不分贵贱,热爱劳动,尊重普通劳动者,培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	日常生活劳动教育、生产劳动教育、服务性劳动教育。
12	劳动(实践) I-IV	2	32	通过劳动实践,培养学生具备满足生存发展需要的基本劳动能力,形成良好劳动习惯。	分为校内劳动实践和校外劳动实践两部分。校内劳动实践包括:实训室、课室、洗手间、楼道,周边草坪及指定区域的清洁;校外劳动实践包括:暑假自主参加实习、实训或其他有益于身心发展的劳动实践。
13	体育 I-III	6	108	本课程旨在通过合理的体育教育和科学的体育锻炼,达到增强体质、增进健康,培养终身体育意识,促进学生全面发展。	课程围绕体育与健康知识展开,包括学生身体素质练习、体育锻炼技能和方法,通过身体活动,将思想品德教育、文化科学教育、生活与运动技能教育有机结合,促进学生身心和谐发展。
14	体质测试	1	16	本课程旨在通过大学生体质健康检测,对大学生的身体素质进行全面深入考核,并制定学生体质的相关方案和计划,进而帮助学生养成健康良好的运动习惯,整体提高年轻一代的身体素质水平。	课程围绕身体和体重、肺活量测试、50米短跑、立定跳远和坐位体前屈和引体向上等项目展开,综合掌握当代大学生身体素质状况,并依据得出的结论进行有针对性的研究和分析。
15	高职英语 I-II	4	72	本课程旨在让学生掌握英语学习的方法和策略,具有较强的英语听、说、读、写、译能力,能够运用英语在日常生活和职业领域开展交际活动。	课程以职场共核情境英语为主线,以若干个子情境学习任务为导向,构建“基础英语+职业英语”融合进阶式英语学习模式,涵盖词汇拓展、句型巩固、项目设计和职场情境演绎等内容。
16	高职语文	2	36	本课程根据人才培养目标的需要,以培养高技能人才和职业素养为着力点,利用选文和课内外训练,进一步弘扬中华优秀传统文化,培养职业精神和工匠精神。	全书共分为十个单元,根据人才培养目标的需要,选文不局限于文学名篇,注重可读性和易学性,贴近社会现实,突出时代性、科学性、适用性和先进性,选择与社会、科技、生活、艺术等相关

					领域关系密切的篇目进行学习。	
17	高等数学	2	36	本课程旨在为专业课程的学习及学生未来的发展提供工具并奠定基础;培养学生的思维、逻辑推理、抽象想象、创新、应用知识解决实际问题的能力;养成学生的科学精神。	通过课程学习,掌握一元函数微积分学的基本概念、基本思想、基本性质、基本方法及计算和应用;二(多)元函数微分学、积分学的概念、思想、性质、方法及应用。	
18	创新创业基础	2	32	培养学生创新意识,树立创新强国的理念,掌握开展创新创业活动所需的相关知识,锻炼学生发现问题并创新地解决问题的能力。	通过痛点分析、创新性地寻找解决方案、商业模式分析等步骤,从0到1开发一个创新创业项目,撰写商业计划书并完成路演。	
19	实验实训安全教育	1	16	通过实验实训安全教育课程,加强学生实验实训安全意识和能力,保证师生人身安全、学校实验实训安全。	包括通识安全知识如实验室防火安全知识、应急处理措施,以及各专业实验实训安全知识。	

2.公共基础选修课

公共基础选修课包括全校性公共选修课和综合素质课外实践项目。

本专业开设的公共基础选修课,见表2。

表2 茶叶生产与加工技术专业开设的公共基础选修课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	走在前列的广东实践	1	16	通过本课程的学习,教育引导广大学生在深入理解习近平总书记系列重要讲话重要指示精神的同时,全面把握新时代广东经济社会发展取得的成就、发生的变革,明确肩负的责任和使命,激励广大学生积极投身中国式现代化的广东实践。	习近平总书记对广东发展的战略擘画;经济大省挑大梁;深入推进粤港澳大湾区建设;在改革开放中发挥窗口作用、试验作用和排头兵作用;把短板变成潜力板;交出物质文明和精神文明两份好的答卷;打造人与自然和谐共生的现代化广东样板;营造共建共治共享社会治理格局走在全国前列;加强党的全面领导和党的建设的广东实践;奋力谱写中国式现代化的广东篇章。	

3	公共艺术选修课	2	32	强化普及艺术教育，推进文化传承创新，引领学生树立正确的审美观念、陶冶高尚的道德情操、塑造美好心灵。	开设中华优秀传统文化、美育、人文素养类课程。
4	其他公共选修课	5	80	扩大学生的知识面、完善学生知识能力结构，培养和发展学生的兴趣和潜能。	自我管理 with 学习能力、问题思考与解决问题的能力、团队协作与执行能力、人际交往与沟通能力、组织领导与决策能力、职业发展与创新能力、经济管理与法律基础等与本专业职业能力课程不相同或不相近的课程。
5	综合素质课外实践项目	8		培养学生德智体美劳全面发展的综合实践能力。	创新创业、技能竞赛、国旗护卫队、社团活动、科技活动、文化艺术、社会实践及其他素质拓展活动。

(二) 专业课

1. 专业群平台课 (专业基础课)

本专业开设的专业群平台课 (专业基础课)，见表 3。

表 3 茶叶生产与加工技术专业开设的专业群平台课 (专业基础课)

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	植物与植物生理	4	64	掌握常见植物识别方法、植物标本制作、植物与植物生理知识及在生产实践中的应用，为专业课的学习打好基础。	植物形态特征，植物的解剖结构及测定技术，植物标本制作，植物的生长发育及调控技术，植物的抗性提高技术等。	
2	茶文化基础	4	72	了解茶文化发展的历史、发展现状，掌握茶文化服务基本要求，能组织茶事活动、茶诗词、茶文化欣赏，能介绍茶文化发展历史、流派和展现形式。	茶文化发展的历史、发展现状、区域性、流派和意义，茶文化服务基本要求，茶事活动，茶诗词，茶文化欣赏。	
3	茶叶生物化学	4	64	了解茶叶中各化学成分的结构、性质、分布与功能，掌	茶树各个器官化学成分的性质、生物合成、转化途径与变化规律，静态茶叶生	

				握茶树次生代谢产物的合成与降解，重点掌握茶叶加工过程中化学成分的变化与茶叶品质化学基础等内容。	物化学，动态茶叶生物化学，茶种质资源生物化学，制茶生物化学，茶鲜叶品质生物化学，成茶品质生物化学，茶叶贮藏生物化学等。	
4	土壤肥料	4	64	让学生掌握本专业所必需的土壤肥料理论知识，掌握土壤和植物营养与施肥的基本理论与原理，具备土壤农化测试新技术、土壤评价新技术、土壤利用改良规划新技术、植物营养诊断技术、肥料合理使用技术、测土配方施肥等多种技能。	土壤的形成、分类与分布，土壤的物质组成，土壤的基本性状及调控，植物营养特性与施肥原理，科学施用化学肥料，科学施用有机肥料，测土配方施肥技术，改良低产土壤与土壤资源保护。	
5	茶学概论	4	64	了解茶的历史与现状、茶叶的营养价值与药理功能、茶叶的综合利用、各民族的饮茶习俗，了解茶树栽培管理、茶叶加工基本理论及工艺、茶叶感官审评的基本程序，领会茶文化的精髓，学会科学泡茶饮茶，了解茶叶的感官审评技术，鉴别茶叶优劣。	中国茶区的分布、茶产业概况、茶树的基本特性与茶树良种、茶的加工与贮藏保鲜方法、茶的品质特征与分类、茶的品质审评及各种茶的鉴别方法、茶的营养成分与保健功能。	
6	茶树育种学	2	36	掌握茶树育种的方法、原理，掌握茶树育种学的基本概念，为今后从事茶树育种工作或从事茶树良种繁育推广打下基础。	种质资源，引种，选择育种，有性杂交育种，杂种优势的利用，诱变育种，生物技术在茶树育种中的应用，分子育种。	

2.专业核心课

本专业开设的专业核心课，见表4。

表4 茶叶生产与加工技术专业开设的专业核心课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
----	------	----	----	------	------	----

1	茶树栽培与茶园管理	4	72	使学生掌握茶树栽培的科学方法, 茶园管理的基本知识, 具备茶园施肥、修剪、采摘等的操作能力, 能胜任茶园管理岗位。	茶树栽培的科学方法, 茶园管理的基本知识, 茶园施肥、修剪、采摘。
2	茶树病虫害防治	4	72	了解茶树病虫害发生概况, 掌握茶树病虫害防治的基础知识, 熟练掌握茶树病虫害防治技术。	茶树病虫害发生概况, 茶树病害的基础知识, 茶树病害防治, 茶树害虫的基础知识, 茶树害虫防治, 茶树病虫害综合防治技术, 茶园常用农药使用方法。
3	茶叶加工技术	8	144	了解茶叶制作基础理论, 掌握绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黑茶、黄茶等常见茶类的基本加工工艺, 掌握茶叶的再加工、精制技术, 能手工制作当地茶类代表性茶叶, 会机械化生产茶叶。	茶叶加工技术, 茶叶制作基础理论, 六大茶类的基本加工工艺, 茶叶的再加工、精制技术。
4	茶叶审评与质量检验	4	72	掌握绿茶、红茶、乌龙(青)茶、黑茶、黄茶、白茶六大茶类审评技能知识, 掌握再加工茶的评审、茶叶理化检验等知识和技能。	评茶基础知识, 茶叶品质形成, 茶叶品质特征, 茶叶标准, 茶叶感官审评, 茶叶物理检验, 茶叶化学检验。
5	中华茶艺	4	72	掌握茶文化知识, 茶艺知识, 茶叶知识, 掌握不同茶分类方法, 茶艺表演基本技能, 掌握茶席设计、茶席配置知识。	中国茶起源与历史, 茶的分类, 茶的主要成分和保健功效, 中国传统茶文化, 特色茶俗, 六大茶类识别, 茶具选用, 水的选用, 六大茶类冲泡方法。
6	茶叶市场营销学	4	72	掌握茶叶营销基本理论、基本知识和方法, 掌握茶叶行业分类方式与方法, 掌握茶叶行业与企业的绿色营销、关系营销、整合营销、网络营销等市场营销技能。	茶叶营销基本理论、基本知识和方法, 茶产业与茶叶市场, 茶叶市场营销环境与消费者分析, 茶叶市场营销调研与预测, 茶叶企业市场营销战略, 茶叶目标市场营销策略, 茶叶价格与销售渠道策略, 茶叶品牌运营。
7	茶叶电子商务	2	36	了解茶叶电子商务相关知识, 掌握茶叶电子商务交易、结算技术, 掌握茶叶电商营销技	茶叶电子商务结算技术, 茶叶电子商务交易模式, 网上建店实务, 移动电子商务, 茶叶电子商务物流配送技术,

				术。	茶叶电商的安全技术，网络营销组合策略 等。
8	调饮茶调配	2	36	掌握茶叶风味化学基础（茶汤呈味/呈香物质）；理解常见辅料（糖浆、水果、乳制品、香料）与茶汤的配伍原理；熟悉食品安全标准与饮品营养配比；能独立完成传统调饮茶（如奶茶、花果茶）及新式茶饮（创意特调、冷萃茶）的制作；具备配方设计、成本核算及感官品评能力；熟练操作吧台设备（雪克杯、萃茶机、均质机等）	传统调饮技术：港式奶茶（拉茶工艺）、泡沫红茶；花果拼配茶（香气协同效应）；新式茶饮实训：冷萃茶/氮气茶技术、芝士奶盖、水果冰沙茶饮分层工艺、低卡代糖配方设计；创意设计：地域特色原料应用（如本土花果、香料）；主题茶饮开发（节日/品牌联名）

3.专业综合技能（含实践）课

本专业开设的专业综合技能（实践）课，见表 5。

表 5 茶叶生产与加工技术专业开设的专业综合技能（实践）课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	茶叶加工综合实训	4	112	通过实训，让学生掌握常见的茶叶种类的加工方法。	根据校内的制茶设备，通过反复操作练习，将茶鲜叶加工制作成常见的绿茶、乌龙茶、红茶等毛茶和精制茶。	
2	茶叶销售综合实训	4	112	通过实训，让学生具有良好的礼仪和销售知识，能够根据顾客身体和工作情况推荐适合茶品。	根据茶叶审评知识对茶叶品级进行辨别；熟练进行茶艺演示，掌握良好的礼仪和销售知识，并能根据顾客身体和工作情况推荐适合茶品。	
3	岗位实习与毕业调研（设计）	16	448	进一步培养学生在茶树栽培技术、茶叶审评与检验、茶叶市场营销学、中华茶艺、茶叶质量与安全检测、茶叶加工技术等课程的实际操作能力，在实践中提升自己的岗位适应能力；让学生感受企业茶文化，适应企业管理，认识社会和客观评价自我，提高综合职业能力，为顺利	企业生产管理应知应会，企业文化，茶叶生产综合实训，茶叶加工综合实训，茶叶审评综合实训，茶叶营销综合实训，茶文化推广综合实训。 查阅文献的技巧、撰写毕业设计的相关方法，结合实际情况按照毕业设计任务书实施毕业设计、完成毕业设计。	

				<p>走向社会奠定基础。</p> <p>运用所学知识结合毕业课题在毕业设计中综合运用，做到设计理论论据充分，提高专业技能；培养学生面对项目任务实际独立实施工作能力，以严谨的科学态度和正确的思想完成任务，为实际工作打下良好基础。</p>		
--	--	--	--	---	--	--

4.专业拓展课

本专业开设的专业拓展课，见表6。

表6 茶叶生产与加工技术专业开设的专业拓展课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	中国茶道插花	2	36	通过学习茶道插花，让学生学一种文化，学一种情趣，学一种品味。用饮茶、插花调节心身，提高自身的人文情操与艺术涵养。	中国茶道插花的概念、起源、应用、特点、构成要素、命名方法、固定方法、基本造型、插花作品处理以及择茶、选器、品茗、茶文化与茶道插花的联系、意义等。	
2	茶叶营养与功能	2	36	通过本课程的学习让更多的学生了解茶、认识茶、爱上茶，进而合理利用茶，达到修身养性、强身健体的目的。	茶的起源、发展与分类等相关知识，掌握茶叶的营养成分、功能成分及主要功能，掌握不同茶类的保健功能及作用机制，了解茶对常见疾病的防治功效及茶对精神卫生的作用，学会以茶美容、以茶养生，掌握科学饮茶方法及科学饮茶与健康的关系。	
3	茶席设计与茶会组织	2	36	茶席，让品茶变得高雅有情调；茶会，完成生活中的风花雪月。通过本课程的学习，让学生掌握不同主题茶席的设计以及茶会组织。	茶席设计探源、构成因素、一般结构方式；茶席的题材及表现方法、设计技巧；茶席动态演示及演示中服装的选择与搭配，音乐的选择；普通茶会组织、无我茶会组织。	
4	茶叶企业经营管理	2	36	掌握茶叶企业管理的基本原理、方法和技巧，掌握茶叶企业经营存在问题的分析和应对技巧。	茶叶企业创立，茶叶企业制度建设，茶叶企业战略管理，茶叶企业人力资源管理，茶叶企业物流管理，茶叶企业生产管理，茶叶企业质量管理，茶叶企业财	

					务管理, 茶叶企业营销管理, 茶叶企业文化管理。
5	类茶植物开发与利用	2	36	掌握类茶植物基础理论, 类茶植物基本技工工艺及其再加工、精制技术。	类茶植物概念及分类, 类茶植物主要功能性化学成分, 类茶植物制作, 花草茶, 莓茶。
6	茶馆设计与经营	2	36	掌握茶馆设计基础知识, 掌握茶馆经营管理的理论与方法、茶馆经营策略与谋划等知识。	茶馆运营与策略, 茶馆形象与品牌打造, 茶馆经营与管理理论基础, 茶馆人力资源、财力资源、物力管理, 茶馆服务管理。
7	茶叶包装与贮运	2	36	了解茶叶特性与环境的系, 掌握茶叶包装的种类以及包装要求, 掌握茶叶储存与保管、运输的条件, 能有效储存保管茶叶。	茶叶包装概述, 茶叶特性及污染, 茶叶包装的技术要求, 茶叶包装材料的使用, 绿色包装技术及材料, 茶叶包装技术, 茶叶包装辅助材料及技术应用。

七、教学进程总体安排

本专业教育教学活动时间安排表, 见表 8。

表 8 茶叶生产与加工技术专业教育教学活动时间安排表

序号	教育教学活动		各学期时间分配 (周)						合计
			1	2	3	4	5	6	
1	教学活动时间	理论教学、时间教学、职业技能等级资格考证培训	16	18	18	18	18	16	104
2	其他教育活动时间	考核	1	1	1	1	1		5
3		机动	1	1	1	1	1	3	8
4		入学教育、军事技能训练	2						2
5		毕业教育、毕业离校						1	1
合计			20	20	20	20	20	20	120

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1, 双师素质教师占教师比例一般不低于 60%, 专任教师队伍要考虑职称、年龄, 形成合理的梯队结构。

2.专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有畜牧兽医等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人原则上应具有副高级以上职称，能够较好地把握畜牧兽医及其服务行业现状及发展态势，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

1.专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

(1) 化学实训室

规模：可供40名学生进行实训教学。

功能：培养学生基础仪器分析能力。

主要设备：玻璃仪器、分析天平、分光光度计、酸、碱滴定设备、酸度计。

(2) 植物及植物生理实训室

规模：可供40名学生进行实训教学。

功能：培养学生植物营养及生理测试能力。

主要设备：显微镜、解剖显微镜、分光光度计、电子天平、光和强度测定仪、呼吸强度测定仪、冰箱、烘箱、恒温箱、高速离心机、搅拌机、多媒体教学设备。

(3) 茶叶生化实训室

规模：可供40名学生进行实训教学。

功能：茶叶常规分析相关技能训练。

主要设备：玻璃仪器、天平、分光光度计、离心机、恒温箱、组织捣碎机、恒温水浴锅、酸度计、冰箱、烘箱、多媒体教学设备。

(4) 茶树种植实训基地

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：茶树种植管理和病虫害防治管理。

(5) 茶叶电子商务实训室

规模：可供 40 名学生进行实训教学。

功能：培训学生网上开店、网上销售茶叶。

主要设备：学生用电脑、电脑桌椅、教师用电脑、教学用白板、网络机柜、投影仪、数码相机、电子商务软件、市场营销软件。

3. 校外实训/实习基地基本要求

(1) 旺雄茶叶实训基地

规模：可供 100 名学生实训教学。

功能：通过顶岗实训，学生能够学习茶树种植管理、茶业采集与加工、茶叶销售技能。

(2) 梅州市广梅信息技术有限公司实训基地

规模：可供 200 名学生实训教学。

功能：通过顶岗实训，学生能够掌握茶叶网络营销技术。

(3) 广东宏标生态农业开发有限公司实训基地。

规模：可供 100 名学生实训教学。

功能：通过顶岗实训，学生能够掌握生态茶园建设、茶园规划、栽培管理、茶园旅游。

(4) 广东神石生态农科股份有限公司实训基地

规模：可供 100 名学生实训教学。

功能：通过顶岗实训，学生能够掌握生态茶园建设、茶园规划、栽培管理、茶园旅游。

4.支持信息化教学方面的基本要求

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

(三) 教学资源

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2.图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括农林牧渔类专业书籍、农林牧渔类期刊等。

3.数字教学资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

(四) 教学方法

构建以校企合作、工学结合为核心，教学做一体化为基本教学模式，激发学生学习的积极性和主动性，培养学生综合运用知识、解决实际问题的能力，结合教学大纲因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学，提高学生职业能力。

1.公共基础课程

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2.专业技能课程

在教学过程中，坚持“教、学、做”合一的原则，专业技术课程均由双师型专业教师担任。专业课程基本上采用现场示范教学、电化教学、讨论式教学、项目驱动式教学、任务式教学等方法，并根据茶叶生产与加工技术过程灵活设计专业综合实训项目。

(五) 学习评价

教学评价主要包括教师教学评价和学生学业评价两部分。

1.教师教学评价

教师教学评价主要包括学生评、教学督导评、行业企业专家评等部分。教师教学评价指标主要包括教学能力评价（综合素养）、教学过程（行为）评价和教学目标评价三部分。

2.学生学业评价

多元化评价方式引导学生形成个性化的学习方式。评价标准多元化：对学生考核评价兼顾认知、技能、情感等多个方面；评价主体多元化：采用学生自评与互评、教师点评、家长评、社会评等评价主体；评价形式多元化：采用观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价方式；评价方式的多元化，实行过程评价和结果评价相结合。

(1) 理论课程采用平时作业成绩（个人书面作业、平时实训项目作业、出勤及纪律）占 30%、理论考试占 70%的形式进行考核，考试主要题型包括填空、选择、判断、简答、论述题等，全方位对学生学习情况进行评价和考核。

(2) 实训课程采用了平时成绩（平时实训作业、项目任务考核、出勤及纪律）占 30%，实训操作考核占 70%，以实操任务完成情况为标准进行考核。考核过程综合考虑原材料成本、操作工艺规范、成品质量和出品效率，全方位对学生实际操作能力进行评价和考核。

(六) 质量管理

1.更新教学管理理念，紧密围绕“先教做人，后教做事”的培养原则，坚持以人为本，把培养学生“学会做人”作为教学管理的出发点。把加强学生的职业道德和法制教育作为教学管理的重点，把培养做人作为主线贯穿整个教学管理的始终，努力营造一个相互渗透、齐抓共管的育人体系和教学氛围。

2.完善各教学环节的规章制度，建立质量监控标准。职业院校要适应人才培养模式改革的需要，深化教学组织、教学评价等制度改革，使教学各环节有明确的规定和评价检查标准，为顺利实行教学改革和教学工作规范奠定基础。

3.结合教学内容与教学方法改革，积极推动行动导向型教学模式的实施。在教学模式上主要是结合学生特点和茶叶生产与加工技术的课程特点，强化实践性教学环节，实施理论实践一体化、讲练结合、启发式教学法、案例教学法、情景教学法、项目教学法、模拟教学等多种教学方式。通过组织教师集体备课、说课、公开课、听评课等，加快教学资源建设，支撑行动导向型教学的落实。

按照课程教育目标服从专业培养目标，课程教学内容符合岗位工作标准，课程教学方法满足课程教学内容，素质教育贯穿于整个教育教学过程的原则，将课程内容分成不同的知识及能力模块；加强实践教学，突出专业技能的项目训练，体现单项实践与综合实践相结合、理实一体教学不断线的特点，推广行动导向的教育教学模式，调整教学内容，课程开发与教学实施强调任务（岗位）导向，以工作任务为主线确定课程结构，以职业岗位最新标准和要求确定课程内容。

4.更新教学基础设施，各类教学改革项目经费投入（即硬件建设）要服务于教学模式改革的实施。充分利用现代教学技术手段开展教学活动，强化现代信息技术与学科教学有效整合，激发学生的学习兴趣，提高教学效率与效果。

九、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养目标和培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，颁发毕业证书。

（一）学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分 139 学分。（详见附录 2）

必修课要求修满 113 学分，占总学分的 81.3%。其中，公共基础课要求修满 43 学分，占总学分的 30.9%，专业基础课要求修满 22 学分，占总学分的 15.8%，专业核心课要求修满 32 学分，占总学分的 23.1%，专业技能课要求修满 16 学分，占总学分的 11.5%；

选修课要求修满 26 学分，占总学分的 18.7%。其中，公共基础课（含公共艺术课）要求修满 16 学分，占总学分的 11.5%，专业拓展课要求修满 10 学分，占总学分的 7.2%。

允许学生通过创新实践、发表论文、获得专利、技能竞赛和自主创业等方面的成绩获得学分，具体认定和转换办法见《广东梅州职业技术学院学分认定和转换工作管理办法（试行）》。

（二）体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2018 年修订）》要求。测试成绩按第一学年成绩的 50%与第二学年成绩的 50%之和进行评定，成绩未达 50 分者按结业或肄业处理。

十、附录

附录 1 茶叶生产与加工技术专业课程设置与教学安排表

附录 2 茶叶生产与加工技术专业各类课程学时学分比例表

附录 3 广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

附录 4 广东梅州职业技术学院人才培养方案变更审批表

附表1 茶叶生产与加工技术专业课程设置与教学安排表

课程分类	课程性质	序号	课程编码	课程名称	学分	计划学时			开设学期 (教学周数)						考核评价方式		
						总学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6			
									16周	18周	18周	18周	18周	18周			
公共基础课	必修课	1	11101411001	军事技能	2	112	0	112		2w							考查
		2	11101411003	军事理论	2	36	36	0		2							考查
		3	11101411002	大学生国家安全教育	1	18	9	9				2/9					考查
		4	11400611015、11400611016	思想道德与法治 I、II	3	54	54	0	2	2							考试
		5	11400611003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	0				2					考试
		6	11400611004	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	36	18					2				考试
		7	11400611007-11400611010	形势与政策 I-IV	1	32	32	0	2/4	2/4	2/4	2/4					考查
		8	11100811001	职业规划与就业指导 I、II	2	32	16	16	2/8			2/8					考查
		9	11400211046	人工智能与信息技术基础	4	64	32	32		4							考查
		10	11400611005、11400611006	大学生心理健康教育 I、II	2	32	26	6	2/6	2/7							考查
		11	11100711001	劳动专题教育	1	16	16	0	2/8								考查
		12	11100711002-11101411005	劳动 (实践) I-IV	2	32	0	32	4/2	4/2	4/2	4/2					考查
		13	11400711012 11400711013 11400711014	体育 I-III	6	108	27	81	2	2	2						考查
		14	11400711018 11400711019	体质测试	1	16	0	16	2/4			2/4					考查
		15	11400711015	高职英语 I	2	36	18	18	2								考查
		16	11400711016	高职英语 II	2	36	18	18		2							考查
		17	11400711017	高职语文	2	36	18	18		2							考查
		18	11400711011	高等数学	2	32	32	0		2							考查

	19	11100711011	创新创业基础	2	32	16	16			2				考查	
	20	11200311001	实验实训安全教育	1	16	8	8	2/8						考试	
	小计			43	830	430	400	12	12	8	4	0	0		
选修课	详见公共选修课程一览表		走在前列的广东实践	1	16	10	6	0	0	16	0			考查	
			公共艺术选修课（必选）	2	32	32	0			2				中华传统优秀文化、美育、人文素养类课程。	
			其他公共选修课（必选）	5	80	80	0			5				与本专业职业能力课程不相同或不相近的课程。	
			综合素质课外实践项目（必选）	8	0	0	0	创新创业、技能竞赛、国旗护卫队、社团活动、科技活动、文化艺术、社会实践及其他素质拓展活动。							
	小计			16	128	122	6								
专业（技能）课	1	11400112088	茶文化基础	4	72	46	26		4					考试	
	2	11400112089	茶学概论	4	64	44	20	4						考查	
	3	11400112104	植物与植物生理	4	64	46	18	4						考试	
	4	11400112093	土壤肥料	4	64	32	32	4						考试	
	5	11400112090	茶叶生物化学	4	64	46	18	4						考查	
	6	11400112087	茶树育种学	2	36	20	16			2				考查	
	小计			22	364	234	130	16	4	2	0	0	0		
	专业核心课	7	11400113143	茶树栽培与茶园管理Ⅰ	2	36	18	18		2					考试
		8	11400113144	茶树栽培与茶园管理Ⅱ	2	36	18	18			2				考试
		9	11400113037	茶树病虫害防治	4	72	36	36		4					考试
		10	11400113041	茶叶加工技术Ⅰ	4	72	20	52			4				考试
		11	11400113042	茶叶加工技术Ⅱ	4	72	20	52				4			考试
12		11400113044	茶叶审评与质量检验	4	72	20	52				4			考试	

		13	11400113142	中华茶艺	4	72	18	54			4			考查	
		14	11400113046	茶叶市场营销学	4	72	36	36			4			考查	
		15	11400113040	茶叶电子商务	2	36	26	10			2			考查	
		16	11400113145	调饮茶制作	2	36	10	26			2			考查	
		小计			32	57 6	22 2	35 4	0	6	14	12	0	0	
		17	11100714002	岗位实习与毕业调研(设计)	16	44 8	0	44 8					4 w	24 w	
		小计			16	44 8	0	44 8							
专业 拓展 课	选修 课	1	11400125044	中国茶道插花	2	36	10	26			2			考查	
		2	11400125025	茶会组织与 茶席设计	2	36	10	26			2			考查	
		3	11400125028	茶叶营养与功能	2	36	20	16		2				考查	
		4	11400125033	类茶植物开发 与利用	2	36	20	16			2			考查	
		5	11400125027	茶叶企业经营与管理	2	36	20	16				2		考查	
		6	11400125024	茶馆设计与经营	2	36	20	16			2			考查	
		7	11400125026	茶叶包装与贮运	2	36	20	16				2		考查	
	小计 (要求必选 10 学分)				10	18 0	80	10 0	0	2	2	6	4	0	
总学分、总学时、必修课周学时合计				13 9	25 26	10 88	14 38	28	24	26	22	4	0		

注：每 16 个课時計 1 学分，实践为主课程（一周及以上的集中实践活动：大型实验课、实训课、实习、课程设计、毕业设计等）每周計 2 学分

附录 2 茶叶生产与加工技术专业各类课程学时学分比例表

课程类别	课程性质	小计		小计		备注
		学时	比例	学分	比例	

必修	公共基础课	830	32.9	43	30.9	
	专业核心课	576	22.8	32	23.1	
	专业群平台课（基础课）	364	14.4	22	15.8	
	专业节综合技能（实践）课	448	17.7	16	11.5	
选修	公共选修课	128	5.1	16	11.5	
	专业拓展课	180	7.1	10	7.2	
合计		2526	100	139	100	
理论实践比	理论教学	1088	43.07			
	实践教学	1438	56.93			
合计		2526	100			

广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

(20xx-20xx 学年第 x 学期)

二级学院 (部)		教研室		年 级	
专 业			调整类型		
调整前后信息对照					
调整前信息			调整后信息		
课程名称			课程名称		
开课学期			开课学期		
开课单位			开课单位		
课程类型			课程类型		
课程性质			课程性质		
学 分			学 分		
周课时			周课时		
实践周数			实践周数		
总课时			总课时		
考核方式			考核方式		
调整原因					

广东梅州职业技术学院人才培养方案更改审批表

二级学院（部）：

申请日期：

专业名称		变更年级	
变更要求	<input type="checkbox"/> 增加课程	<input type="checkbox"/> 取消课程	<input type="checkbox"/> 更换课程
	<input type="checkbox"/> 变更授课学期	<input type="checkbox"/> 变更课程性质	<input type="checkbox"/> 变更考核方式
	<input type="checkbox"/> 变更学时	<input type="checkbox"/> 变更学分	<input type="checkbox"/> 其他
变更前后信息对照			
	变更前	变更后	
课程名称			
开课学期			
课程性质			
学分			
学时	理论：___ 实践：	理论：___ 实践：	
考核方式			
申请原因	申请人签名： 时间：		

教研室意见	签名： 时间：
二级学院（部）意见	签名： 时间：
教务处意见	签名： 时间：

本表应在人才培养方案修改前提交，一式三份，二级学院、教研室、教务处各留存一份。